

El camperol

Josep M. Escoda Gil

Voldria, amb aquesta senzilla col·laboració, donar a conèixer espècies de bolets a les moltes persones de Riudoms que comparteixen l'afecció per la micologia i, a la vegada, posar un granet d'arena perquè la revista "lo floc" torni a la llar dels socis i puguin llegir-la els riudomencs encuriosits. També, si m'ho permeteu, voldria tenir un record pels meus avis, la Maria Alcait Castellví i en Josep Gil Saladié, que van ser els qui em van fer venir el "cuquet" d'anar al bosc i gaudir de molts dies inoblidables.

Intentaré explicar, en cadascun dels articles, només un bolet determinat, acompanyat de la foto-

grafia. I, si pot ser, ho faré coincidint amb l'època de l'any en què se'n puguin trobar o plegar —com que sóc optimista de mena, no faig servir les paraules buscar, i molt menys caçar—. Faig aquesta col·laboració l'abril de

2007, després d'unes pluges que ens han deixat al terme de Riudoms uns 70 litres/m² i que han fet sortir força camperols en els llocs en què l'any anterior s'havien adobat amb fems, a les vores dels camins i llocs herbosos.

El camperol és un parent molt proper del xampinyó cultivat, però d'un gust més fort. És un bolet gros i carnós, que pot arribar a fer fins a 15 cm de diàmetre. De color blanc i grogós, s'han de consumir només els exemplars joves, que tenen les cames rosades al principi i s'enfosqueixen en envellir, per acabar de color xocolata. No té espècies tòxiques que el puguin confondre. Sí que existeix, però, un bolet pràcticament igual que fa molta pudor. Es reconeix fàcilment, ja que en fregar-lo amb el dit surt de color groc —si us equivoqueu i en barregeu un amb els altres, al coure'ls, la pudor que farà serà tan forta que haureu de llençar-los tots i airejar la cuina—. L'època propícia per a trobar el camperol va dels mesos d'abril fins a novembre, sempre amb humitat.»

VALORACIÓ GASTRONÒMICA:

Comestible, molt bo.

VALORACIÓ DE L'1 AL 10: 7,5.

“ De color blanc i grogós, s'han de consumir només els exemplars joves, que tenen les cames rosades al principi i s'enfosqueixen en envellir, per acabar de color xocolata. ”



El camperol. Nom científic *Agaricus Bitorquis*.
Font: Josep M. Escoda Gil.